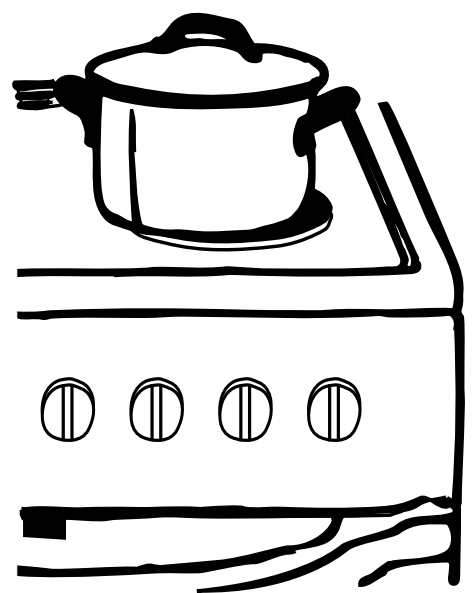


Bruksanvisning **SE**

SPIS



QSP 580

Innehåll

Säkerhet	3
Spisen	4
<i>Uppackning</i>	4
<i>Tillbehören</i>	4
Säkerhetsutrustningen	5
<i>Tippskyddet</i>	5
<i>Kastrullskyddet (extra tillbehör)</i>	5
<i>Luckspärren</i>	6
Före första användning	6
<i>Rengöring av spisen</i>	6
<i>Rengör tillbehören</i>	6
<i>Upphetta plattorna</i>	6
<i>Bränn av ugnen</i>	7
Manöverpanelen	7
<i>Kontrolllamporna</i>	7
Platthällen	8
<i>Användning av hällen</i>	8
<i>Rengöring av plattorna</i>	10
Ugnen	11
<i>Ugnens funktioner</i>	11
<i>Praktisk användning</i>	12
<i>Rengöring och skötsel</i>	13
Installation	15
<i>Ändring av sockelhöjd</i>	15
<i>Nivåjustering</i>	15
<i>Elektrisk anslutning</i>	16
Service	17
Tekniska uppgifter	18
Tabeller	19
<i>Bakning</i>	19
<i>Placering i ugn</i>	19
<i>Grill & Matlagning</i>	20
Praktiska råd och tips	21
Problem och åtgärder	22
Skrotning	23

Säkerhet

Utvecklingen av spisar går framåt. Du kan inte alltid använda din nya spis som den gamla. Läs därför noga igenom anvisningarna och bekanta dig med din nya spis och dess funktioner. Spisen är avsedd för normal hushållsanvändning. Tänk på att spara bruksanvisningen, som måste finnas om spisen säljs eller överläts på annan person. Hör gärna av dig till oss om du har några synpunkter eller frågor om spisen och dess användning. Adress och telefonnummer finns under kapitlet ”Service”.



Text med en VARNINGSTRIANGEL handlar om säkerhet. LÄS DESSA TEXTER EXTRA NOGGRANT, så att du inte skadar dig själv, andra eller spisen.

Barn och spisen

Barn är av naturen nyfikna och intresserade av det mesta, även spisen. Vi vill för säkerhets skull betona några saker som du bör tänka på om du har barn eller besök av barn:

Det måste finnas minst 40 cm avställningsyta, alternativt en vägg eller ett högskåp, på båda sidor om spisen. Se till att TIPPSKYDDET är monterat, så att spisen inte tippas framåt vid onormal belastning.

Om du har KASTRULLSKYDD till din spis, skall det vara monterat. LUCKSPÄRREN/LUCKSPÄRRARNA skall också vara i funktion.

Låt gärna barnen hjälpa till vid spisen, men lär dem att kärl, håll och ugnar blir mycket varma och behåller värmen en tid efter användning. BERÖRING KAN GE BRÄNNSKADOR!

Installation

Ingrepp i spisen ska utföras av BEHÖRIG FACKMAN. Arbete utfört av lekman kan försämra spisen samt leda till skada på person och/eller egendom.

Spisen är tung. Kanter och hörn som du vanligtvis inte kommer i kontakt med kan vara vassa. Använd handskar vid förflyttning av spisen.

TIPPSKYDDET ska vara monterat, då undviker du att spisen tippas vid onormal belastning.

Användning

Lämna aldrig frityrkokning, smältning av fett, paraffin eller annat lättantändligt utan tillsyn. Vid brand, nollställ spisens vred och stäng av köksfläkten. KVÄV ELDEN MED LOCK, använd aldrig vatten.

Använd endast kärl som är avsedda för platta respektive ugn.

Kontrollera att spisen är avstängd när den inte används, samtliga vred ska vara nollställda.

Rengöring

Håll plattor och ugn rena. Fett och spill osar rejält vid uppvärmning och medför i värsta fall risk för brand.

Underhåll & service

Nollställ samtliga vred före byte av trasig lampa.

Service och reparationer bör utföras av ett av leverantören godkänt företag. Använd endast original reservdelar.

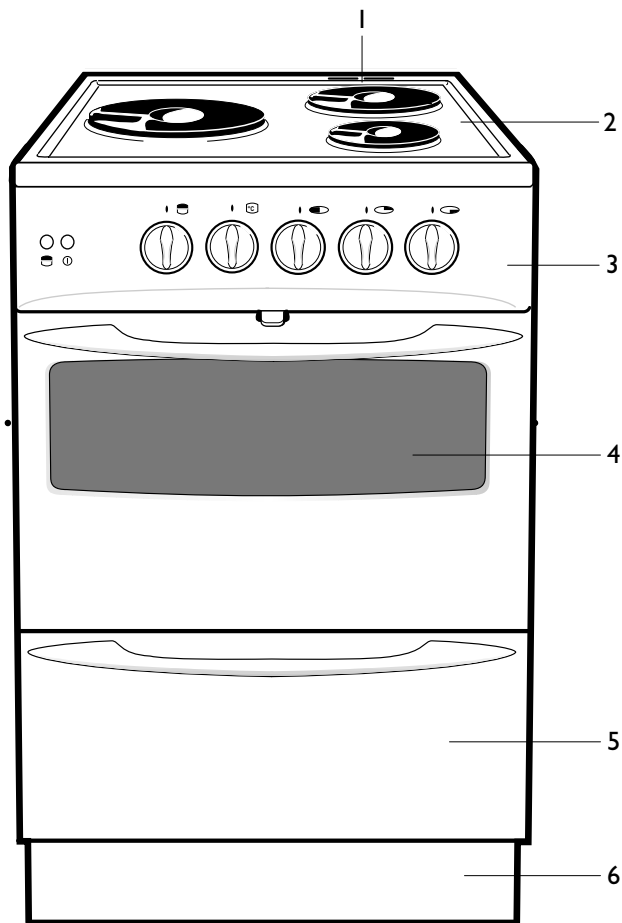
Skrotning

Förhindra olyckor med den skrotade spisen; Lossa sladden från vägguttaget och kapa den så nära spisens bakstycke som möjligt. Sätt luckspärren/luckspärrarna ur funktion.

Spisen

- 1 Löstagbar imkåpa
- 2 Häll med PLATTOR
- 3 Manöverpanel med VRED
- 4 Ugn
- 5 Förvaringslåda
- 6 Sockel

Spisen har hjul baktill, för att underlätta förflyttning vid städning. Öppna luckan, lyft försiktigt i ugnens överkant och dra sedan ut spisen.



Uppackning

Kontrollera att spisen är felfri och utan skador. Transportskador anmäler du omedelbart till Distrilux Distributionskontor, se fraktsedeln. Vid leverans från butik eller återförsäljare – kontakta dem.

Emballaget kan återvinnas. Kontakta ditt kommun-kontor om du inte vet var du ska lämna det.

Tillbehören

DESSA LEVERERAS MED SPISEN:

- Emaljerade plåtar och långpanna
- Ugnsgaller
- Tippskydd inkl. monteringsdetaljer
- Bruksanvisning

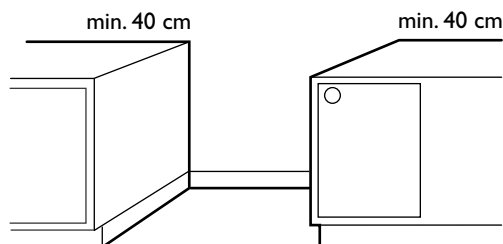
FÖLJANDE FINNS ATT KÖPA SOM EXTRA TILLBEHÖR:

- Kastrullskydd inkl. monteringsdetaljer

Säkerhetsutrustningen

Se till att det finns avställningsytor, minst 40 cm breda, på båda sidor om spisen (SE BILD). En av bänkarna kan ersättas av en vägg eller ett högskåp.

Barnsäkerheten ökar om du dessutom ser till att följande är monterat/i funktion:



Tippskyddet



Tippskyddet måste vara monterat, för att hindra spisen från att tippa vid onormal belastning. Tippskyddet fungerar endast när spisen är in-skjuten på plats.

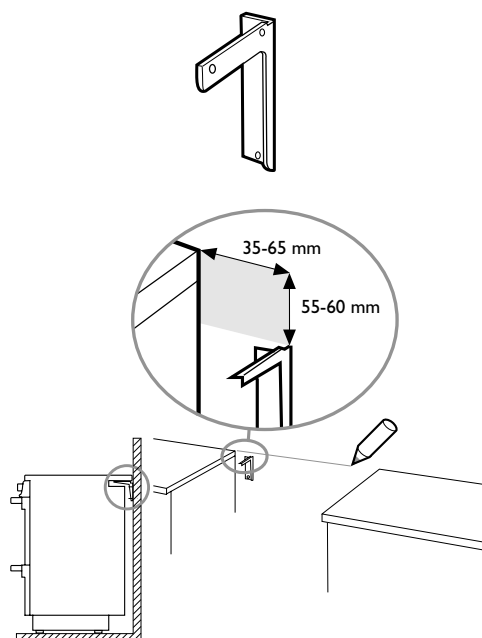
Innan du monterar tipskyddet, skall du se till att spisen har blivit justerad till den rätta nivån, se kapitel Installation, s. 15.

SÅ HÄR MONTERAR DU TIPPSKYDDET PÅ SPISEN:

- 1 Rita en linje på väggen längs hällens bakre kant (SE BILD).
- 2 Måttuppgifter gäller för montering på vänster eller höger sida (SE BILD). Mät ut var tipskyddet ska placeras och skruva fast det i massivt material eller lämplig förstärkning.

OBS! Om utrymmet mellan bänkskåpen är större än spisens bredd, måste du justera sidmättet om du önskar centrera spisen.

- 3 Tänk på, om du justerat måttet, att passa in tipskyddet i hålet på spisens bakstycke när du skjuter in spisen.

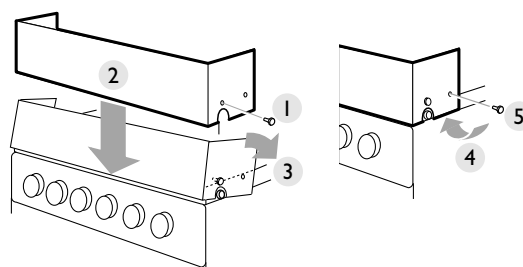


Kastrullskyddet (extra tillbehör)



Kastrullskyddet ska vara monterat. Det gör det svårare för barn att komma åt kärl på hällen

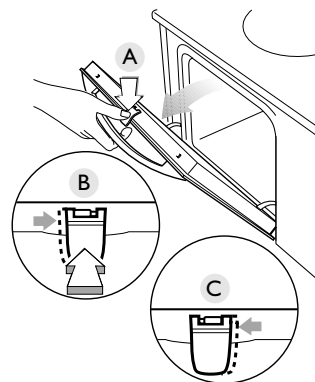
- 1 Tryck in propparna i de främre hålen.
- 2 Placera skyddet på spisen med propparna över hällkanten.
- 3 Vrid skyddet snett nedåt och
- 4 sedan uppåt så att kortsidans kanter griper tag under hällkanten.
- 5 Lås med de bakre propparna.



Luckspärren

Luckspärren gör det svårare för barn att öppna luckan/lådan. Spärren är vid leverans i funktion, men kan vid behov kopplas ur.

- A Tryck ner spärren när du ska ÖPPNA luckan.
- B När du vill SÄTTA SPÄRREN UR FUNKTION, kontrollera att ugnen inte är varm, tryck ner och för spärren på luckans överkant ett par mm åt höger.
- C Om spärren inte är i funktion, för spärren på luckans överkant ett par mm åt vänster.



Före första användning

Rengöring av spisen

Spisen rengör du enklast med hjälp av en ren trasa, varmt vatten och lite handdiskmedel direkt efter användning. ANVÄND ALDRIG SKURMEDEL ELLER ANDRA REPANDE MEDEL, utom till vissa delar av spisen som ibland kan behöva en grovrengöring. Glöm inte att göra rent under imkåpan. Den kan du diska i maskin.

Tänk på att tippskyddet inte fungerar när du dragit ut spisen för att göra rent bakom den.

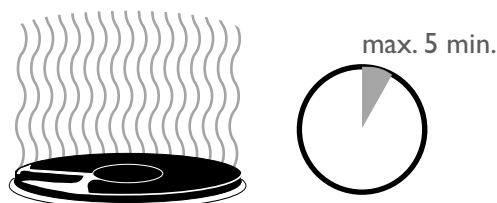
Rengör tillbehören

Diska plåt, långpanna m.m. i varmt vatten och handdiskmedel. Skölj och torka torrt.

Upphetta plattorna

Plattorna är förbehandlade med ett rostskyddsmedel, som fäster bättre om du upphettar plattorna före användning.

Värm upp en platta i taget på högsta effekt i max. fem minuter. Plattan blir mycket het. Håll därför spisen under uppsikt så att ingen kommer till skada. Lätt rök och os utvecklas när rester av lösningsmedlet förångas. Bränn inte av ugnen förrän du är klar med plattorna.



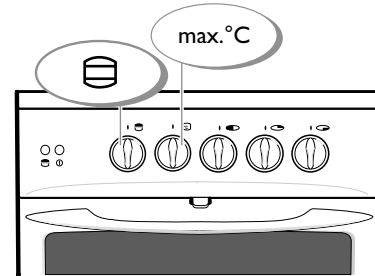
Bränn av ugnen



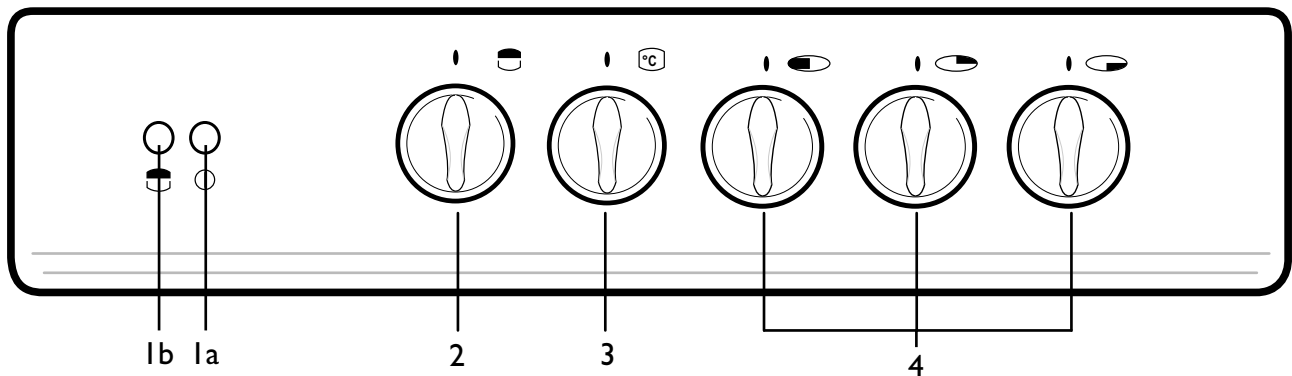
Håll barn under uppsikt!
Spisen blir mycket varm.

Innan du använder ugnen för första gången, måste du bränna av den. Gör så här:

- 1 Sätt på över/undervärme samt maximal temperatur. Ugnsluckan ska vara stängd.
- 2 Vädra i köket. Stäng av ugnen när lukt och rökutveckling upphört.
- 3 Torka av ugn, lucka och stegar med varmt vatten och handdiskmedel. Torka torrt.



Manöverpanelen



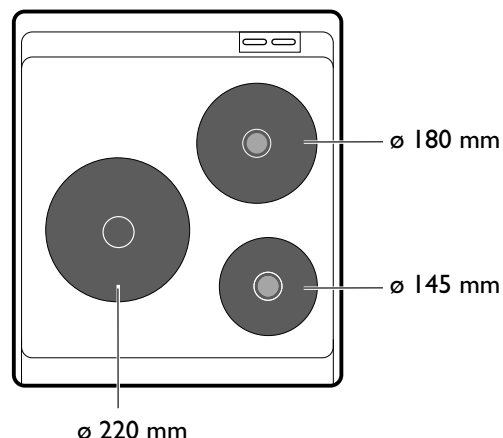
- 1a Kontrollampa SPISEN
- 1b Kontrollampa UGNEN
- 2 Funktionsvred UGNEN
- 3 Termostadvred UGNEN
- 4 Vred till PLATTORNA

Kontrolllamporna

Kontrolllamporna är av glimlampetyp och har normalt lång livslängd. Om de slutar fungera, kontakta service.

Platthällen

Hällen har tre gjutjärnsplattor. Snabbplattorna till höger på hällen är märkta med en röd prick och har överhettningsskydd.



Användning av hällen



Lämna aldrig frityrkokning, smältning av fett, paraffin eller annat lättantändligt utan tillsyn. Vid eventuell brand, nollställ spisens vred och stäng av köksfläkten. KVÄV ELDEN MED LOCK, använd aldrig vatten.

Plattorna har vred med fasta lägen från 0–6, där 6 ger den högsta värmen. Samtliga vred kan vridas både med- och moturs.

Val av vredläge beror på dina kärl samt vad och hur mycket du ska tillaga. Efter en tid lär du dig att välja rätt inställning. Spisens röda kontrollampa tänds när du sätter på en platta.

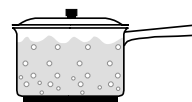
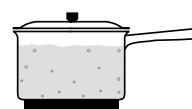
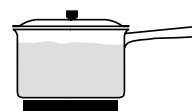
Kokning

Vanligtvis kokar du upp på högsta läget för att sedan vidarekoka på en lägre inställning. Ljudet eller storleken på ”vattenbubblorna” kan hjälpa dig att välja rätt läge:

SVAG VÄRME: Sjudande vatten med bubblor à la kolsyrat. Lämpligt för vidarekokning av ris, fisk, samt grönsaker som t.ex. sockerärter och broccoli.

MEDELVÄRME: Småkokande vatten med bubblor à la fiskögon. Lämpligt för det mesta som ska kokas t.ex. kött, rotfrukter och vidarekokning av potatis.

STARK VÄRME: Ljudet tystnar innan vattnet börjar bubbla kraftigt. Lämpligt för uppkokning av vatten till pasta och ris. Ställ sedan in önskat läge för vidarekokning.



Stekning

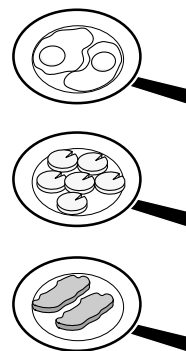
Vid stekning blir resultatet bäst, om maten inte är kylskåpskall och täcker högst 2/3 av stekpannans botten.

Lägg margarinet/smöret i stekpannan och ställ in ett läge på vredet. Det är viktigt att fettets färg (temperatur) när du börjar steka för att du ska få ett bra resultat. Tryck en ljus stekspade mot botten så ser du lätt fettets färg.

SVAGT BRYNT FETT: Lämpligt för t.ex. ägg, lök, rå potatis, kotletter och biffar, samt hel fisk.

BRYNT FETT: Lämpligt för det mesta: Pannkakor, färs-rätter, korv, tunna fiskfiléer, grytbitar osv.

KRAFTIGT BRYNT FETT: Lämpligt för tunna köttskivor. Var försiktig, fettets blir lätt bränt.

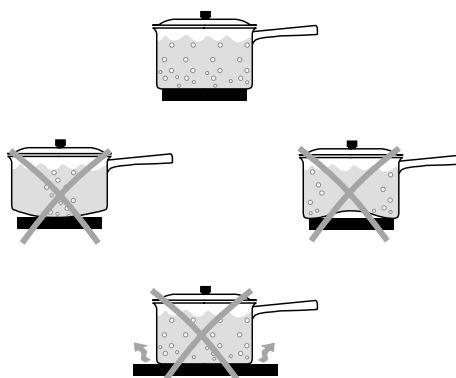


Val av kastrull/stekpanna

För att spara tid och därmed energi ska kastrullens/stekpannans botten

- täcka plattan helt. Med en för liten botten bränner dessutom överkok lätt fast på plattan.
- vara plan. En botten som buktar för mycket utåt eller inåt ger förlängda uppvärmningstider.

När du ska köpa ny kastrull är det lämpligt att välja en rostfri modell med sandwichbotten, dvs. en stabil botten med lager av olika metaller.



Spara energi!

- Använd lock och du halverar energiåtgången (jfr med utan lock).
- Använd kärl med plan botten och spar 25% energi (jfr med oplan botten).
- Se till att plattan är ren och torr. Smuts och vätska försämrar värmeöverföringen mellan kärl och platta.
- Stäng av plattan och låt maten bli färdig på eftervärmningen.
- Ång- och tryckkokning spar också energi.

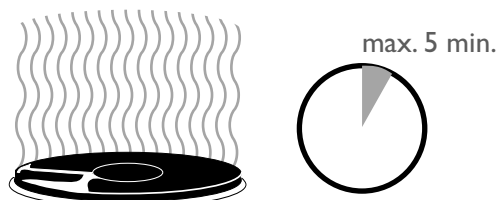


Rengöring av plattorna

Låt inte överkok bränna fast utan ta bort det med en gång. Smuts försämrar värmeöverföringen mellan platta och kärl.

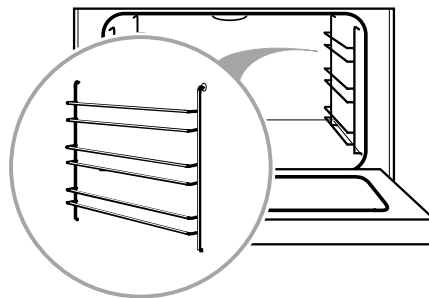
Rengöring och rostskyddsbehandling

- 1 Rengör plattorna grundligt med stålull, typ Svinto. Skölj bort allt lödder och torka torrt med hushållspapper.
- 2 Stryk ut ett jämnt lager rostskyddsmedel på den torra och kalla plattan. Medlet finns att köpa hos återförsäljarna och AB Elektroservice.
- 3 Bränn därefter in rostskyddet genom att värma upp plattan på högsta temperatur i max. fem minuter. Lätt rök och os utvecklas då rester av lösningsmedel förångas.
- 4 Ev. färg på händerna och emaljen, när den kallnat, tar du lätt bort med lacknafta.



Ugnen

Ugnen har löstagbara ugnsstegar med tre falser på var sida. Vilken falsnivå som är lämplig att använda för olika funktioner och temperaturer, kan du se i tabellerna för bakning och matlagning i slutet av bruksanvisningen.



Ugnens funktioner

För samtliga funktioner gäller att den gula kontrollampen på manöverpanelen lyser under uppvärmning och slocknar vid uppnådd temperatur (tänds och släcks när termostaten slår till och från). För att välja ugnsfunktion vrider du funktionsvredet medurs till symbolen för önskad funktion (se nedan).

UGNEN HAR FÖLJANDE FUNKTIONER:

Belysning

Ugnsbelysningen tänds automatiskt vid samtliga inställningar. Du kan även ha enbart belysningen på, utan att någon av de andra funktionerna är igång.

Över/undervärme

Tak- och bottenelement är inkopplade.

Övervärme

Takelement inkopplat.

Undervärme

Bottenelement inkopplat.

Grill

Grillelement inkopplat.

Gratiner

Grill- och bottenelement inkopplade. Kan även användas som snabbstart. Ställ då in en temperatur, när kontrollampen slocknar väljer du önskad funktion.

Praktisk användning



Lägg aldrig aluminiumfolie, långpanna eller plåt direkt på ugnsbotten. Hindras undervärmen kan emaljen skadas på grund av överhettning.

Ugnen blir varm under användning, HÅLL BARN UNDER UPSIKT.

Vid temperaturväxlingar och/eller ojämn placering av t.ex. pizza på en plåt finns det risk att den slår sig (blir skev). Plåten återgår till sin ursprungliga form när den kallnar.

Hur skall du tillämpa de olika funktionerna när du använder ugnen? Här nedan får du praktiska råd och tips på hur du bäst utnyttjar ugnens olika funktioner för olika typer av matlagning:

Bakning

Prova mjuka kakor med en provsticka ca fem minuter före full tid. Du har då möjlighet att förkorta/förlänga gräddningstiden. Resultatet kan påverkas av recept, formars material, färg, form och storlek. ÖVER/UNDERVÄRME ger jämn färgsättning.

Matlagning

ÖVER/UNDERVÄRME är i regel bäst vid matlagning på en fals. Följ tabellrekommendationerna.

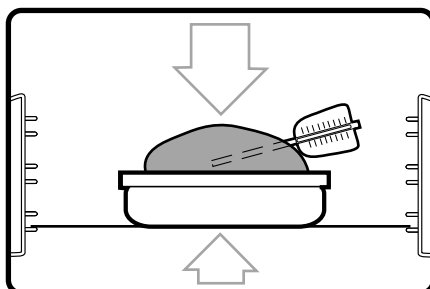
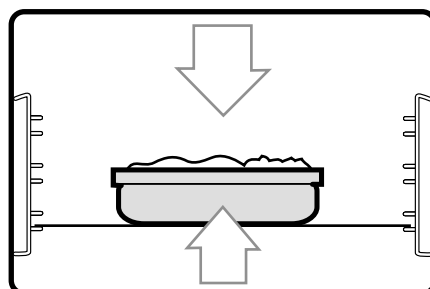
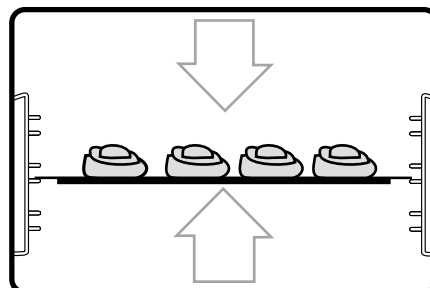
Stekning

Att steka i ugn är bekvämt och praktiskt. Stekar av nötkött, som rostbiff och innanlår, blir saftigast om de tillagas i 125°C ugnsvärme, men tar lite längre tid än vid högre ugnstemperatur. Välj en ugnssäker form med låg kant där steken precis får plats, så undviker du att skyn torkar in. Vid ugnsbakning av julskinka bildas det ofta mycket spad. Använd därför ett stort stekfat eller en långpanna och var försiktig när du tar ut den.

Användning av stektermometer

För bästa resultat måste spetsen på stektermometern hamna mitt i den tjockaste delen av steken dit värmen når sist. Ugnsvärmen påverkar termometern, därför bör helst hela röret vara inne i köttet. Tänk på att en termometer kan visa fel temperatur om den stöter mot fett eller ben.


Sätt in steken i nedre delen av den förvärmda ugnen. När önskad kötttemperatur är uppnådd tar du ut steken, täcker den med aluminiumfolie och låter den vila ca 15 minuter. Köttet går sedan lättare att tranchera (skära upp) och mindre köttsaft sipprar ut.

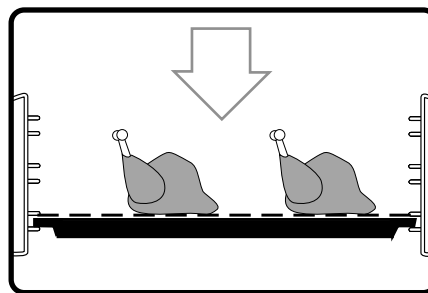


Grillning

Storleken, marmoreringen (insprängt fett), formen, mängden och temperaturen på det som du ska grilla inverkar på tiden och resultatet. Fisk och ljust kött (fågel, kalv och gris) blir inte lika lätt färgsatt som mörkt kött (nöt och vilt). Grillolja och/eller grillkryddor ger bättre färg, men ökar risken för bränd yta.

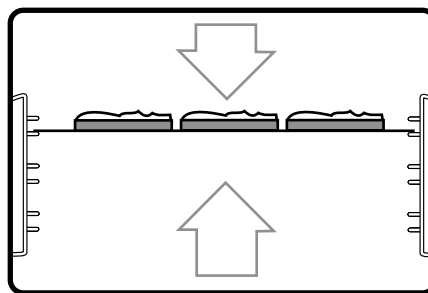
Grillresultatet blir bäst om det som ska grillas inte tas direkt från kylskåpet. Torka av och lägg det på ugnsgallret och krydda efter önskemål. Placera en långpanna, gärna folieklädd, under gallret för att samla upp fettstänk m.m. Fläskkotletter, biffar, fiskfiléer o.d. placeras högt upp i ugnen medan t.ex. tjocka revbensspjäll placeras i nedre delen av ugnen.

Ställ funktionsvredet på  och termostadvredet på önskad temperatur, max 250°C. Börja grilla efter 3–5 minuters uppvärmning. Passa noga och vänd minst en gång under tiden. En för lång grilltid ger torr, tråkig och i värsta fall bränd mat. Ugnsluckan ska vara stängd vid grillning.



Gratinering (snabbstart)

Utmärkt vid färgsättning av gratänger och varma smörgåsar. Den här funktionen kan du även använda för snabbuppvärmning av ugnen till inställd temperatur. När ugnen kommit upp i den valda temperaturen väljer du önskad funktion. Det tar ca åtta minuter att värma upp ugnen till 200°C. Men, ingen regel utan undantag, undvik snabbuppvärmning om du ska grädda småkakor eller marängar.




Rengöring och skötsel

Ugnen

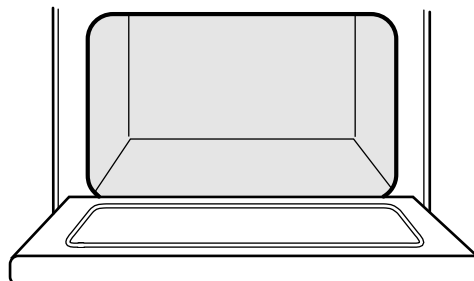
Ugnen har slät emalj.

GÖR SÅ HÄR OM UGNEN ÄR MYCKET SMUTSIG:

- 1 Spill eller överkok som sitter fast, lossar du med t.ex. en stekspade.
- 2 Stryk med en svamp ut såpa i ugnen.
- 3 Stäng luckan. Sätt ugnen på 100°C och över/undervärme  i ca 10 minuter.
- 4 När ugnen svalnat tvättas den med rent vatten, ev. kan du behöva gnida försiktigt med tvålull. Torka torrt.

Ugnsluckan

Ugnsluckan består av två delar med värmereflekterande glas för att ge en lägre ytemperatur. Den yttre delen, luckfronten, kan du ta bort vid rengöring.

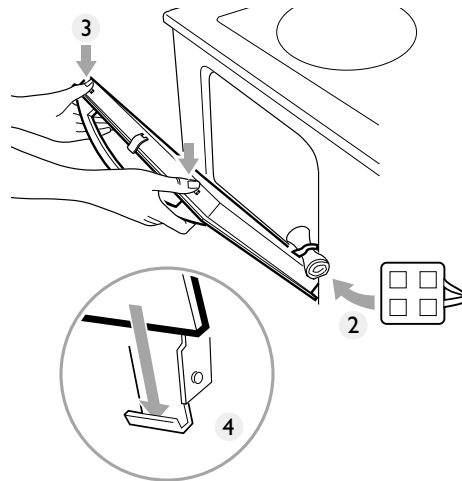


RENGÖRING MELLAN GLASEN



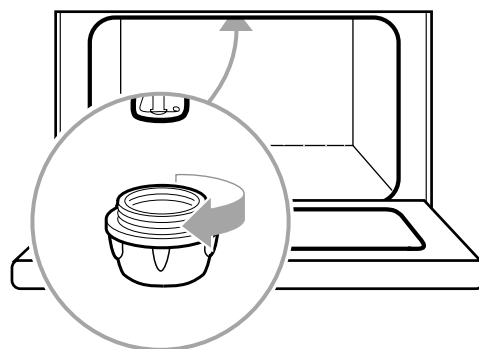
Var försiktig så att du inte skadar luckglaset. Sprickbildningar i kanterna kan leda till att det spricker efter några uppvärmningar.

- 1 Kontrollera att ugnen inte är varm och att luckspärren är i funktion innan du tar bort den yttre delen, luckfronten.
- 2 Öppna luckan och placera, för att hindra luckan från att slå igen, t.ex. hoprullade grytlappar mellan bågarna i gångjärnen (SE BILD). Fäll sedan upp luckan.
- 3 Håll i luckhandtaget, tryck ner de två fjädrarna på luckans övre kant och ta bort luckfronten.
- 4 Efter rengöring med ett fönsterputsmedel hakar du åter fast fronten i konsolen (se bild). Se till att luckan sitter säkert fasthakad på båda sidor.
- 5 Tryck sedan ner de två fjädrarna på luckans övre kant och tryck fronten på plats.
- 6 Ta bort grytlapparna.



Byte av ugnslampa

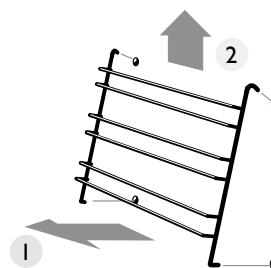
- 1 Nollställ alla vred och kontrollera att ugnen inte är varm.
- 2 Skruva av skyddsglasets (SE BILD).
- 3 Skruva ur den trasiga lampan.
- 4 Sätt i en ny ugnslampa märkt 230–240V, 15W, 300°C, med E14-sockel.
- 5 Återmontera skyddsglasets.



Ugnstillbehören

Lossa stegen i de nedre hörnen (1), lyft snett uppåt och ta ut den (2). Diska stege och galler (samt andra eventuella tillbehör som grillställning och grillspett) för hand eller i diskmaskin. Om de är rejält smutsiga, lägg dem i blöt innan du rengör med t.ex. tvålull.

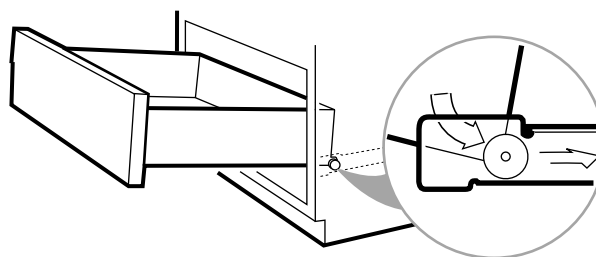
Plåtar, även eventuella proffsplåtar, och långpanna torkas av med hushållspapper och kan vid behov diskas för hand. Fastbrända fläckar tar du bort med en bakplåtsskrapa (gäller inte proffsplåten).



Förvaringslådan

- 1 Töm lådan och dra ut den till ”stopp”.
- 2 Ta tag i handtaget, lyft lätt uppåt och lådan går fri från spärren i bakkanten.
- 3 Dra ut lådan helt.

Efter rengöring sätter du lådans hjul på konsolerna (SE BILD). Skjut in lådan. Lyft upp den något den första biten så hakar hjulen inte fast i främre spärren.



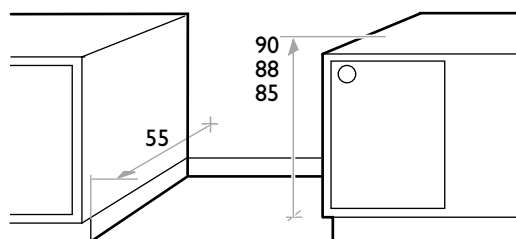
Installation



Ingrepp i spisen ska utföras av **BEHÖRIG FACK-MAN**. Spisen är tung. Kanter och hörn, som du vanligtvis inte kommer i kontakt med, kan vara vassa. **ANVÄND HANDSKAR** vid förflyttning av spisen.

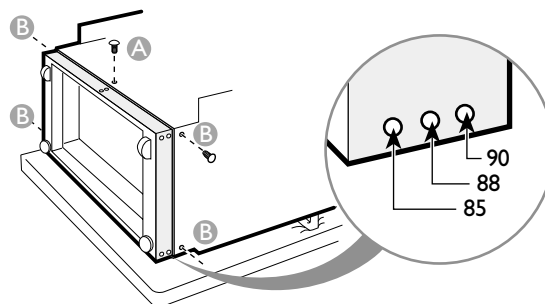
Stämmer spisens mått överens med övrig köksinredning? Mät arbetsbänkens höjd från golvet till bänkens ovansida (SE BILD). Spisen kan även installeras med en vägg eller ett högskåp på den ena sidan och en avställningsyta på den andra.

Spisen levereras för att passa till en bänkhöjd på 90 cm och ett sockeldjup på 55 cm. Vid behov kan du ändra höjden på sockeln så att spisen passar till en bänkhöjd på 85 eller 88 cm (se nedan). Se till att spisens kabel inte kommer i kläm vid förflyttning av spisen.



Ändring av sockelhöjd

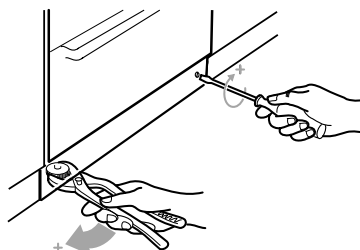
- 1 Lägg ned spisen försiktigt med framsidan nedåt (SE BILD). Använd t.ex. frigolit från emballaget som skydd mellan golv och spis.
- 2 Var försiktig, det finns vassa kanter under spisen. Skruva ur skruv A (1 st) mitt bak på sockeln och sidskruvarna B (4 ST, SE BILD).
- 3 Skjut nu in sockeln till önskad höjd, 90, 88 eller 85 cm (SE BILD).
- 4 Skruva åter i skruvarna A och B.



Nivåjustering

Spisen måste stå plant för att t.ex. fett ska fördela sig jämnt i stekpannan. Om du vill kontrollera att spisen står plant placerar du ett vattenpass på hållramen, först på ramens vänstra eller högra sida, därefter på dess framsida.

Vid behov kan du från sockelns framsida sänka respektive höja (-6, + 12mm) spisens hjul och fötter. Använd en kryssmejsel för att justera de bakre hjulen och en polygrip till de främre fötterna.



Elektrisk anslutning



Ingrepp i spisen ska utföras av BEHÖRIG FACK-MAN. Arbete utfört av lekman kan försämra spisen samt leda till skada på person och/eller egendom.

Spis som levereras med sladd och stickpropp ska anslutas till jordat vägguttag. Inkopplingsalternativ för spisen framgår av skylten på bakstycket. Anslutningseffekt och spänning finns angivet på dataskylten (se spisens högra sida).

OBS! Vid fast installation där anslutningen till elnätet ej sker med stickpropp i vägguttag, måste allpolig brytare monteras för att du ska kunna koppla bort spisen från nätet.

Service



Ingrepp i spisen ska utföras av BEHÖRIG FACK-MAN. Arbete utfört av lekman kan leda till skada på person och/eller egendom samt försämra spisen.

Problem med spisen? Vi rekommenderar att du läser bruksanvisningen, särskilt sidorna 21 och 22. Det kan löna sig. Se här nedan vad som gäller om du behöver hjälp.

Konsumentköp EHL

Vid försäljning till konsument i Sverige gäller konsumentköp EHL-91, samt övriga EHL-bestämmelser som du får av säljaren. Kom ihåg att spara dessa samt kvittot på spisen.

Konsumentkontakt

Har du frågor angående spisens funktioner eller användning ber vi dig att kontakta vår konsumentkontakt på telefonnummer 08-672 53 50 eller via e-mail på vår hemsida www.husqvarna.se.

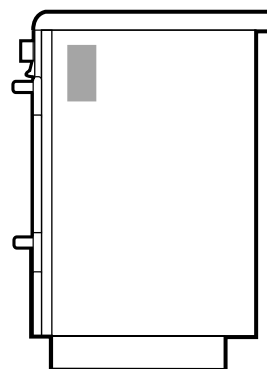
Service och reservdelar

Har du frågor om eller vill beställa service eller reservdelar, ber vi dig att kontakta återförsäljaren eller vår rikstäckande service på telefonnummer 020-76 76 76, eller via e-mail på www.elektroservice.se. Se adressen till ditt närmaste service-kontor i telefonkatalogen (Gula sidorna) under Hushållsutrustning, vitvaror - service.

Innan du beställer service enligt EHL-åtagandet, kontrollera först om du kan avhjälpa felet själv. Observera att elektriska fel alltid skall åtgärdas av certifierad elektriker.

På spisens högra sida finns en dataskylt med uppgifter om spisen. Fyll i dem här så de finns tillhands om du behöver ringa service.

Modell:	
Prod. nr:	
Serie. nr:	
Inköpsdatum:	



Tekniska uppgifter

Med reservation för ändringar. Denna apparat uppfyller kraven i EG-direktiv 89/336/EEG och 73/23/EEG IEC klass Y.

QSP 580

Bredd (mm): 550

Höjd vid leverans (mm): 850

Djup (mm): 600

Ugnsvolym (liter): 43

Total effekt (W)

400V-spis: 8532

230V-spis: 8515





PLATTORNA	STORLEK(mm)	EFFEKT (w)
Mitten vänstra:	220	2000
Bakre högra:	180	2000
Främre högra:	145	1500

KONTROLLAMPORNA är av glimlampetyp.

UGNSLAMPAN har E-14 sockel, märkt 230-240V, 15W och 300°C.

Tabeller

Bakning

	°C 		Minuter 
Bondbröd	225	N	30–35
Bullar, mat- & kaffebröd	225	M	8–12
Hållkakor	200–225	M	10–15
Kuvertbröd	225–250	M	8–10
Limpor, lätta/formbröd	200–225	N	30–40
Limpor, tunga	175–200	N	50–60
Längder/kransar	200–225	N	15–20
Maränger	100–125	M	40–50
Muffins	225	M	10–12
Mördegskakor	175–200	M	5–10
Pepparkakor	175	M	5–7
Rulltårta	225–250	M	5–7
Scones	225–250	M	8–10
Sockerkakor, lätta	175	N	35–45
Sockerkakor, tunga/fina	150–175	N	50–60
Tärtbotten	175–200	N	30–40

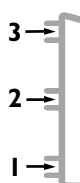
Placering i ugn

UGNEN HAR TRE FALSER (SE BILD):







Ö = Övre delen av ugnen (fals 3).

M = Mitten av ugnen (fals 2).

N = Nedre delen av ugnen (fals 1).



Grill & Matlagning

 Max 250°C vid grillning	 °C	 °C		Minuter 	 °C
Biff, ca 1,5 cm		250	Ö	6 – 8	
Bogbladsstek	175		N		75
Entrecôte, ca 1,5 cm		250	Ö	10 – 15	
Filé (fläsk, nöt, vilt)	175		N/M		55 – 60
Fisk					
– kokning	200		N		
– kokning i eget spad	100		N		
– stekning	200 – 225		N		
Fläskkarré	175		N		80 – 85
Fläskkotlett, ca 1,5 cm		250	Ö	12 – 15	
Fläskpannkaka	225		M		
Gratänger	225		N/M		
Grillkorv		250	Ö	5 – 8	
Hamburgare, fryst 100 g		250	Ö	10 – 12	
Karrékotlett, ca 1,5 cm		250	Ö	15 – 20	
Kyckling	175		M		
Kyckling, halvor *		200 – 225	N	40 – 50	
Köttbullar i långpanna	225		M		
Köttfärslimpa	175 – 200		N/M		
Omeletter	200 – 225		M		
Piroger	225		M		
Pizza	250		M		
Potatis, bakad	225		N/M		
Puddingar, lådor	200 – 225		N/M		
Revbensspjäll *	175	200 – 225	N		
Rostbiff	125		N		55 – 60
Skinka, färsk	175		N		70
Stek (nöt)	125		N		70 – 75
Stek (kalv, lamm, vilt)	175		N		70 – 75
Strömmingsflundra	225		M		
Suffléer	175 – 200		M		

* Välj den lägre grilltemperaturen vid användning av grillkryddor eller -oljor.

Praktiska råd och tips

Problem	Orsak	Åtgärd
<i>Mat/vetebröd, mjuka kakor blir platta.</i>	<p>För låg temperatur i ugnen gör att bakverket jäser upp och sedan sjunker ner och blir platt.</p> <p>Mat/vetebrödsdegar har inte jäst rätt. För lång jäsning efter utbakning ger ett platt resultat. Mat/vetebrödsdegar ska jäsa dragfritt i rumstemperatur. Vid ett lätt tryck på degen ska fördjupningen gå tillbaka.</p> <p>För lite jäst eller bakpulver.</p> <p>För varm fett/vätskeblandning förstör jästens verkan.</p>	<p>Kontrollera inställd temperatur mot rekommendation i tabell eller recept.</p> <p>Kontrollera jästiden mot receptets rekommendation.</p> <p>Kontrollera i receptet att du tagit rätt mängd.</p> <p>Rätt temperatur på vätskan är 37° för färsk jäst, för torrjäst se anvisning på förpackning.</p>
<i>Mat/vetebröd, mjuka kakor blir torra.</i>	<p>För liten vätskemängd, för mycket mjöl eller fel mjölsort kan ge torrt bröd.</p> <p>För låg temperatur i ugnen gör att bakverket får stå inne för länge för att bli färdigt och blir därmed torrt.</p>	<p>Kontrollera i receptet att du tagit rätt mjölsort och rätt mängd mjöl/vätska.</p> <p>Kontrollera att du ställt in rätt temperatur.</p>
<i>Bakverk/maträtter blir för mörka.</i>	<p>Vid för hög temperatur i ugnen blir bakverk/maträtter för mörka innan de är färdiga.</p> <p>För hög placering i ugnen vid över/under-värme ger för mycket över-värme, motsatt effekt vid för låg placering.</p>	<p>Kontrollera att du ställt in rätt temperatur.</p> <p>Kontrollera i tabell eller recept att du valt rätt placering.</p>
<i>Bakverk/maträtter blir ljusa.</i>	<p>Aluminiumfolie, plåt eller långpanna i ugnens botten hindrar undervärmen.</p> <p>Ljusa bakformar ger ljusare kakor än mörka formar.</p>	<p>Se till att du inte har något i botten på ugnen.</p> <p>Byt ev. till mörkare formar.</p>

Problem och åtgärder

Gör aldrig ingrepp i spisen som kan skada person eller produkt. Här nedan får du förslag på vad du själv får och kan göra vid problem. Om du behöver hjälp – kontakta service.

Problem

Orsak/Åtgärd

Spisen får ingen ström

Kontrollera följande:

- att SÄKRINGEN/SÄKRINGARNA är hel/hela
- att ev. STICKPROPP är ordentligt insatt
- att ev. JORDFELSBRYTARE är tillslagen

Det tar lång tid att koka/steka

Kontrollera att du valt ett lämpligt kärl med god värmeledningsförmåga (se s. 9)

Ugnsbelysningen fungerar inte

Byt trasig lampa (se s. 14)

Luckspärren fungerar inte

Sätt spärren i funktion (se s. 6)

Skrotning



- 1 *Lossa spisen från vägguttaget.*
- 2 *Kapa sladden så nära bakstycket som möjligt.*
- 3 *Sätt luckspärren ur funktion, för att förhindra att barn blir inlåsta i ugnen.*

Kontakta ditt kommunkontor för information om var du kan lämna din spis.
